



2019 - PT



MADE  
IN ITALY  
**SINCE**  
**1965**

## Empresa

A Selmi, empresa fundada em 1965 por Renato Selmi, iniciou primeiramente o processamento de pasta de avelã e só mais tarde concentrou seus pontos fortes na especialização do processamento de chocolate

Em 1987, quando Paolo Selmi se juntou ao pai na produção de máquinas cobrideiras e temperadeiras, uma empresa familiar nasce voltada para a pesquisa contínua de aperfeiçoamento e fabricação de máquinas cada vez mais eficientes. A Selmi sempre se caracterizou pela dedicação à evolução tecnológica associada à simplicidade estrutural de suas máquinas, uma combinação que resulta em menos intervenções de manutenção e um nível de serviço único.

Concepção, design, produção, venda, entrega e o atendimento direto ao cliente são etapas importantes da trajetória produtiva da empresa e pontos fortes que têm caracterizado seu sucesso.

É por isso que, até hoje, Selmi é a líder indiscutível no mercado nacional na fabricação de máquinas utilizadas para o processamento de chocolate artesanal.



**Máquinas  
Temperadeiras**

## selmi one

MÁQUINA TEMPERADEIRA CONTÍNUA  
TANQUE DE 12 KG



Tamanho compacto

Ideal para padarias, sorveterias e restaurantes

Tempera 12 Kg de chocolate em 7 minutos

Novos conceitos de construção resultam em menor consumo de energia

Chocolate derretido e temperado rapidamente. Mesa vibratória aquecida de baixa tensão. Limpeza fácil da máquina. Dispensador volumétrico. Pedal para controlar o fluxo de chocolate. Sistema de refrigeração de circuito fechado com trocador de contracorrente.

- Opção de modificar para monofásico 220V
- Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida 220 V 24 V

### Dado técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 1 Kw 16 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 12 Kg  
Taxa de produção horária: 55 Kg  
Unidade de resfriamento: 900 frigoria/h  
Dimensões: h. 1470 mm, w. 380 mm, d. 730 mm

## legend

MÁQUINA TEMPERADEIRA CONTÍNUA  
TANQUE DE 24 KG



Tamanho compacto com opção de ser equipada com todos os acessórios Selmi

Ideal para chocolaterias, confeitarias, padarias e sorveterias

Tempera 24 Kg de chocolate em 15 minutos

Novos conceitos de construção resultam em menor consumo de energia

Nova versão com painel de controle digital. Muito versátil, com baixos custos de operação. Dispensador volumétrico com pedal para controlar o fluxo do chocolate. Mesa vibratória aquecida por baixa tensão. Uma máquina reestilizada derivada do modelo original Selmi Gana, com todos seus componentes atualizados, ela faz uso dos sistemas mais recentes.

- Opção de modificar para 220 V monofásico
- Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida 220 V 24V
- Acessórios: Máquinas de revestimento RS200 e R200 Legend, placa de injeção de chocolate, cinto de revestimento de trufas, túnel 200/250

### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 1,6 Kw - 16 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 24 Kg  
Taxa de produção horária: 90 Kg  
Unidade de resfriamento: 1100 frigorie/h  
Dimensões: h. 1470 mm, w. 500 mm, d. 840 mm



PATENT  
**color ex**<sup>®</sup>  
TANQUE DE 12 KG

MÁQUINA  
TEMPERADEIRA  
CONTÍNUA

PATENT  
**EX**<sup>®</sup>  
GENERATION



Tamanho compacto

Ideal para padarias, sorveterias e restaurantes

Tempera 12 Kg de chocolate em 8 minutos

Novos conceitos de construção resultam em menor consumo de energia

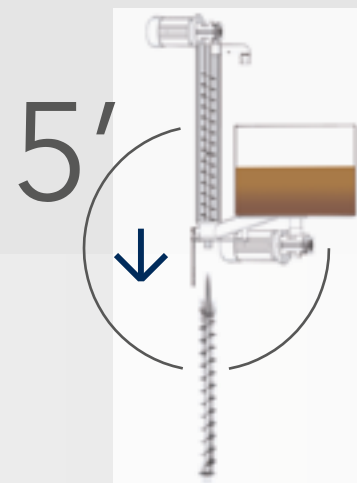
Chocolate derretido e temperado rapidamente. Mesa vibratória aquecida de baixa tensão. Limpeza fácil, graças ao sistema de sem fim removível da bomba. As vantagens desta máquina são inúmeras, principalmente a possibilidade de inserir avelãs picadas, grãos de cacau e qualquer produto para chocolate para adicionar aroma. Dispensador volumétrico. Pedal para controlar o fluxo de chocolate. Circuito fechado de sistema de refrigeração com trocador de contracorrente

- Opção de modificar para 220 V monofásico
- Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz
- Possibilidade de remoção fácil do sem fim da bomba para limpeza no interior da máquina
- Mesa vibratória aquecida 220 V 24 V

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 1 Kw - 16 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 12 Kg  
Taxa de produção horária: 55 Kg  
Unidade de resfriamento: 900 frigoria/h  
Dimensões: h. 1470 mm, l. 380 mm, p. 740 mm  
Mesa vibratória: l. 670mm

SEM FIM DA BOMBA REMOVÍVEL EM 5 MIN



PATENT  
**plus ex**<sup>®</sup>  
TANQUE DE 24 KG

MÁQUINA  
TEMPERADEIRA  
CONTÍNUA

PATENT  
**EX**<sup>®</sup>  
GENERATION



Tamanho compacto com opção de ser equipada com todos os acessórios Selmi

Ideal para chocolaterias, confeitarias, padarias e sorveterias

Tempera 24 Kg de chocolate em 15 minutos

Novos conceitos de construção resultam em menor consumo de energia

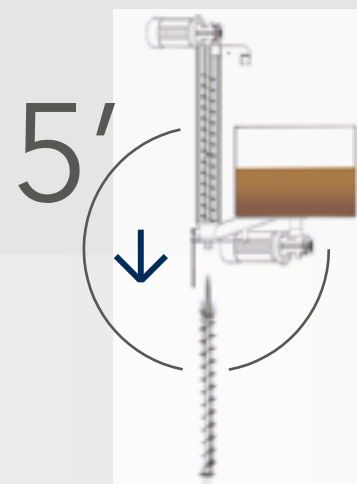
Nova versão com sem fim da bomba removível e painel de controle digital. Versátil com baixos custos de operação. As vantagens desta máquina são inúmeras, principalmente a possibilidade de inserir avelãs picadas, grãos de cacau e qualquer produto desejado para o chocolate para adicionar aroma. Dispensador volumétrico com pedal para controlar o fluxo de chocolate. Mesa vibratória aquecida de baixa voltagem.

- Opção de modificar para monofásico 220 V
- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida: 220 V 24 V
- Acessórios: Placas de injeção de chocolate RS200/RS200L/RS250, esteira para revestimento de trufas, Tun200/250
- Possibilidade de remoção do sem fim da bomba para a lavagem rápida do interior da máquina

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz  
Potência necessária: 1,6 Kw - 16 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 24 Kg  
Taxa de produção horária: 90 Kg  
Unidade de resfriamento: 1100 frigoria/h  
Dimensões: h. 1470 mm, l. 490 mm, p. 1000 mm  
Mesa vibratória: l. 800mm  
D. com RS200: l. 1740 mm

SEM FIM REMOVÍVEL EM 5 MINUTOS



®

PATENT  
**EX**  
GENERATION

PATENT  
**futura ex**  
TANQUE DE 35 KG

MÁQUINA  
TEMPERADEIRA  
CONTÍNUA



Tamanho compacto com opção de ser equipada com todos os acessórios Selmi

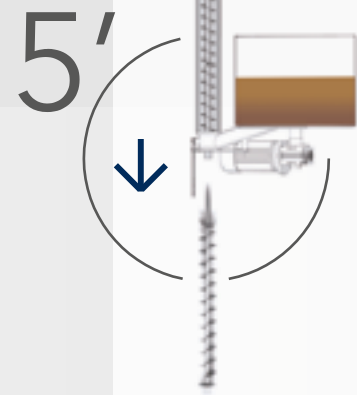
Ideal para laboratórios médio-grandes, chocolaterias e confeitarias

Como a máquina está equipada com um sistema de têmpera semi industrial

É especialmente adequada para chocolaterias e confeitarias

Tempera 35 Kg de chocolate em 14/15 minutos

SEM FIM DA BOMBA REMOVÍVEL EM 5 MIN



Nova versão da máquina temperadeira com sem fim da bomba removível e painel de controle digital. Esta máquina se destaca no mercado por seu novo sistema patenteado que permite a remoção do sem fim da bomba e têmpera em poucos minutos. As vantagens desta nova máquina temperadeira são inúmeras, principalmente a possibilidade de inserir avelãs picadas, grãos de cacau e qualquer produto desejado ao chocolate para adicionar aroma. Em situações onde é necessário processamento especial, esta máquina é capaz de manter a cristalização mesmo a temperaturas de têmpera mais baixas que o normal. Versátil com baixos

custos de funcionamento. Dispensador volumétrico com pedal para controlar o fluxo de chocolate. Mesa vibratória aquecida de baixa voltagem.

- Opção de modificar para monofásico 220 V
- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60
- Acessórios: Placas de injeção de chocolate RS200/RS200L/RS250, esteira para revestimento de trufas, Tun200/250/300
- Possibilidade de remoção do sem fim da bomba para a lavagem rápida do interior da máquina

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz  
Potência necessária: 2,5 Kw - 16 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 35 Kg  
Taxa de produção horária: 170 Kg  
Unidade de resfriamento: 2200 frigoríe/h  
Dimensões: h. 1550 mm, l. 500 mm, p. 1000 mm

**top ex**® PATENT  
CAPACIDADE DE 60 KG

MÁQUINA  
TEMPERADEIRA  
CONTÍNUA

PATENT  
**EX**®  
GENERATION



Ideal para grandes docerias e pequenas indústrias

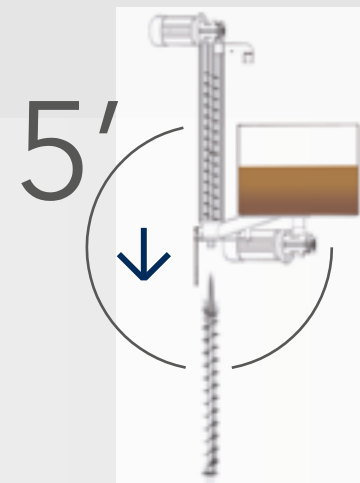
Facilmente intercambiável entre moldagem e cobertura

Tempera 60 Kg de chocolate em 14 minutos

É o único modelo da gama compatível com o carregador de molde 175 e linha de moldagem 275

Concorrente direto na produção por hora de máquinas com capacidade extremamente maior.

SEM FIM DA BOMBA REMOVÍVEL EM 5 MIN



Nova versão da máquina de têmpera com sem fim da bomba removível e painel de controle digital. Esta máquina se destaca na têmpera contínua devido ao seu novo sistema patenteado que permite a remoção do sem fim da bomba em poucos minutos. As vantagens desta nova máquina são inúmeras, principalmente a possibilidade de inserir avelãs picadas, grãos de cacau, frutas cristalizadas e qualquer produto desejado ao chocolate para adicionar aroma. Esta máquina temperadeira foi projetada para melhor atender às necessidades de empresas de médio e grande porte e é uma excelente união de versatili-

dade e baixo custo de funcionamento. Dispensador volumétrico com pedal para controlar o fluxo do chocolate. Mesa vibratória aquecida por baixa tensão

- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida: 220 V 24 V
- Acessórios: RS200/RS200L/RS250, chocolate placa de injeção, esteira de revestimento de trufas Tun 300/400, Tun 200/250, carregador de molde 175, linha de moldagem 275, Trufa automática
- Possibilidade de remoção do sem fim da bomba para lavagem rápida do interior da máquina.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz

Potência necessária: 3,5 Kw - 16 A - 5 póles

Capacidade do tanque: 60 Kg

Taxa de produção horária: 200 Kg

Unidade de resfriamento: 3000 frigor/h

Dimensões: h. 1560 mm, w. 650 mm, d. 1100 mm

Mesa vibratória: w. 1060 mm



**cento**  
TANQUE DE 100 KG

MÁQUINA  
TEMPERADEIRA  
CONTÍNUA

**NEW  
MODEL**



Ideal para grandes docerias e pequenas indústrias

Facilmente intercambiável entre mol-dagem e cobertura

Tempera 100 kg de chocolate em 15 minutos

Concorrente direta de máquinas com capacidade extremamente maiores em produção horária.

A Temperadeira CENTO se assemelha às versões TOP EX e FUTURA EX, preservando as inovadoras características destas, mas melhorando significativamente o nível de produção, graças ao tanque de 100 kg que permitirá o revestimento em túneis com larguras de até 600 mm. Sem fim da Bomba não removível.

- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Mesa vibratória aquecida 220V 24V
- Acessórios: Placas de injeção de chocolate, R600T, Tun 300/400, Tun 600

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz  
Potência necessária: 4,5 Kw - 16 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 100 Kg  
Taxa de produção horária: 300 Kg  
Unidade de resfriamento: 4800 frigoria/h  
Dimensões: h. 1600 mm, l. 770 mm, d. 1100 mm  
Mesa vibratória: . 1160mm



**Acessórios para cobertura**  
**Máquinas temperadeiras**

NEW  
MODEL

RS 200

ASSESSÓRIOS  
PARA COBERTURA  
MÁQUINAS  
TEMPERADEIRAS



## RS200I/RS250/RS250I

Pode ser usado com Legend, Plus EX, Futura EX, Top EX. Kit de revestimento inferior + Kit de revestimento parcial lateral. Hopper para cobertura de sorvete.

- Decorador para máquina de revestimento RS200

### Dados técnicos

Especificação elétrica:  
220 V monofásico 50-60 Hz

Energia necessária:  
0,5 Kw - 16 A - 3 pólos

Dimensões aberta:  
h. 1200 mm, l. 2800 mm, p. 600 mm

Dimensões fechada:  
h. 2800 mm, w. 600 mm, d. 600 mm



## Esteira de cobertura de chocolate

O soprador de ar pode inclinar e, portanto, permite sua regulagem em altura para a direita e para a esquerda

Rolo de corte de cauda dupla: o primeiro é localizado no final da zona de cobertura e o segundo está localizado entre a área de carregamento e a área de cobertura de modo a melhorar a distribuição do chocolate na base do produto

Capacidade de ajustar a distância entre o rolo de corte da cauda e a correia transportando o produto coberto de modo a permitir que o operador cubra totalmente produtos menores do que o tamanho padrão até tamanhos de 10 mm. Isso também permite a cobertura de produtos com formas esféricas ou irregulares

Capacidade de tensionar a malha de cobertura e a malha de carregamento



A correia de cobertura é de três seções e instalada em um carrinho basculante. A área de carregamento pode ser parada para aumentar a precisão e o posicionamento do produto a ser coberto. A área de cobertura apresenta uma vibração mecânica da malha de cobertura, que ajuda a criar um revestimento uniforme, e um soprador de ar para contro-

lar o gotejamento de chocolate, que pode ser ajustado eletronicamente através do painel de controle. O painel possui filtro alimentar de ajuste milimétrico da altura de trabalho e ajuste eletrônico da velocidade de cobertura. Esta correia de cobertura foi projetada para as confeitarias e chocolatiers mais exigentes, uma vez que permite o processamento repetitivo preciso de qualquer produto, mantendo inalterados os pesos e espessuras.

- Posição do soprador ajustável em escala graduada
- Pode ser equipado com acessórios para revestimento por baixo e revestimento lateral parcial
- Controle eletrônico de velocidade
- Controle eletrônico de ventilação
- Estrutura vertical dobrável montada sobre rodas
- Pode ser usado com Legend, Plus EX, Futura EX e Top EX

### Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 50-60 Hz  
Potência necessária: 0,5 Kw 16 A – 3 polos  
Dimensões abertas: h. 1200 mm, l. 1800 mm, p. 600 mm  
Dimensões fechadas: h. 1800 mm, l. 600 mm, p. 600 mm

## R 200 legend

ACESSÓRIOS PARA COBERTURA

CLASSIC  
LINE



### Correia de cobertura de três seções instalada em um carrinho basculante

Gotejamento de chocolate auxiliado por mecanismo mecânico de vibração. Ventilador de ar com fluxo de ar ajustável para controlar o gotejamento do chocolate. Velocidade de cobertura controlada eletronicamente. Revestimento parcial da base de produto (opcional). O papel de suporte é posto em movimento ou parado por meio de controles mecânicos.

- Papel vegetal (2 rolos)
- Pode ser usado com Legend, Plus EX, Futura EX

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 50-60 Hz  
Potência necessária: 0,5 Kw  
Dimensões abertas: h. 1200 mm, l. 1800 mm, p. 600 mm  
Dimensões fechadas: h. 1800 mm, l. 600 mm, p. 600 mm

## truffle

ACESSÓRIOS PARA COBERTURA  
MÁQUINAS TEMPERADEIRAS

CLASSIC  
LINE



### Máquina cobrideira para trufas

Compatível com Legend, Plus Ex, Futura Ex, Top Ex

Pode ser usada para fazer trufas em confeitaria

Placas de alumínio intercambiáveis

Velocidade da placa sincronizada com a esteira de cobrimento

Esteira de cobrimento de duas seções. Gotejamento de chocolate auxiliado por vibração mecânica. Funil com cobertura de chocolate com cortina. Mesa dupla giratória de apoio sincronizada com a cinta de revestimento.

#### Dados técnicos

Dimensões: h. 1100 mm, l. 800 mm, p. 400mm  
Placa distribuidora giratória de 800 mm com velocidade de 3 voltas por minuto.  
Embreagem de segurança no eixo lento.



# Trufa automática

ACESSÓRIOS  
PARA COBERTURA  
MÁQUINA  
TEMPERADEIRA



Máquina de cobertura para trufas em duas seções

Compatível com Legend, Plus Ex, Futura Ex, Top Ex

Novo conceito para a produção de trufas

Pode ser operado por um único usuário

Fácil de limpar



A correia de cobertura de duas seções possui características vibratórias mecânicas para ajudar o gotejamento do chocolate e um funil com revestimento de chocolate de véu duplo. Esta máquina contém um soprador para ajudar a soltar o excesso de chocolate que pode ser anexado à esteira de cobertura. A máquina funciona vibrando conjunta-

mente um tanque canalizado que tem a tarefa de transportar e rolar as trufas que foram previamente cobertas com chocolate na máquina de tempera.

Sua principal vantagem é a limpeza do trabalho no processo.

- Extração automática de produtos trufados sistema com velocidade de vibração variável
- O aparelho permite que um único operador produza entre 25 Kg e 35 Kg / h de produto

#### Dados técnicos

Especificações elétricas: 220 V monofásico 50/60 Hz

Potência necessária: 0,6 Kw - 16 A - 3 pólos

Taxa de produção horária: 30 Kg

Dimensões: h. 1050 mm, l. 620 mm, p. 1000 mm

Sem suporte de bandeja: l. 720 mm

NEW  
MODEL



Correia de revestimento de chocolate

A máquina está equipada com um painel touch screen

A largura de trabalho é 600 mm

As lâmpadas de aquecimento e as resistências localizadas sob a correia são controladas eletronicamente

Capacidade de definir a velocidade e funcionalidade do soprador de ar

O rolo de corte de cauda é eletronicamente controlado

A máquina está equipada com uma proteção de plexiglass

Construída para se conectar ao TUNNEL 600, também pode ser conectada às máquinas de resfriamento existentes. A correia de aço inoxidável tem uma largura de 600 mm e é dividida em duas partes: a seção de carregamento e a seção de cobertura, ambas as quais são protegidas por uma capa especial. A máquina tem 4 resistências termostáticas independentes localizadas nas várias zonas operacionais. A correia e o soprador são controlados por um painel LCD que permite a otimização da base de revestimento do produto.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400v trifásico 50/60 hz

Opção: 220v trifásico

Consumo de energia: 3 kw

Plug de alimentação elétrica: 16A 5 poles

Dimensão: l. 1400 mm, p. 1400 mm, h. 1350 mm





**Acessórios para moldagem**  
**Máquinas temperadeiras**





meio de dois elementos de aquecim

# Placa de dosagem

ACESSÓRIOS PARA  
MOLDAGEM  
MÁQUINAS  
TEMPERADEIRAS



Accessório compatível com Legend, Plus Ex, Futura Ex, Top Ex and Cento

Pode ser construída de acordo com as necessidades do cliente

A mudança de molde pode ser realizada apenas com a substituição da seção inferior

Pode ser aquecida durante as pausas de trabalho

Pode ser personalizada até um tamanho máximo de 275x175mm

Base com encaixe rápido na máquina de tempera e porta-bico intercambiável. Sistema de aquecimento independente, termostregulado por tensão. Filtro de controle de dosagem interno. Guia de transporte de molde.

pralines

cod. S1



cod. S2



cod. S3



cod. S4



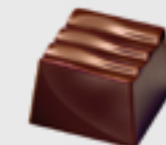
cod. S5



cod. S6



cod. S7



cod. S8





# Dosador de bombons



Dosadora de bancada para bombons

Alta produtividade de chocolate moldado

Injeta recheios líquidos (tendo uma máxima viscosidade do chocolate)

Dosagem via prato de injeção customizado

Dosagem calibrada por pistão

A máquina pode ser usada para encher produtos com inclusões (spreads)

Graças ao controle do microprocessador e ajuste da dosagem esta máquina é capaz de facilitar e agilizar a injeção dos recheios dentro dos bombons. O corpo da bomba de pistão é construído com um material completamente lavável. O trabalho ambiente no ponto de injeção é aquecido e termoregulado. Se a enchedora for utilizada com recheios de baixa densidade, pode atingir altos níveis de produtividade. O molde é colocado em uma mesa vibratória para otimizar a injeção dos recheios eliminando as bolhas de ar que podem comprometer a vida útil do produto. A produção de enchimento desta máquina pode chegar a 300 moldes/hora.

Precisa ser conectado a uma fonte de ar comprimido.

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 60 Hz  
Potência necessária: 1,4 Kw - 16 A - 3 pólos  
Capacidade do tanque: 6 Kg  
Taxa de produção por hora: 6 moldes / minuto (para bombons)  
Dimensões: h. 580 mm, l. 980 mm, p. 350 mm



## Alimentador de moldes 175



Alimentador automático para enchimento e vibração de moldes de policarbonato e produção somente de corpos sólidos

Tamanho do molde 275 x 175 mm



O sistema usa a máquina de têmpera TOP EX e é muito compacto em tamanho, embora execute as mesmas operações automatizadas, até agora delegadas às linhas industriais tradicionais para a produção de sólidos (tabletes, napolitainas etc). Existem três estações de manuseio de moldes de trabalho:

- O enchimento pode ser feito por meio de uma placa de injeção ou diretamente da máquina de têmpera e subsequente limpeza do molde é feita por meio de raspadores.
- 1º nível de vibração
- 2º nível de vibração
- A ejeção do molde ocorrerá diretamente nas guias do túnel de resfriamento para a desmoldagem.

Neste tipo de máquina, recomendamos a combinação de um TANQUE 200 / 400 kg com sensor de nível para atender à alta produtividade da máquina. Precisa ser conectada a uma linha de ar comprimido.

### Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V single phase 60 Hz

Potência necessária: 1,5 Kw - 16 A - 3 pólos

Taxa de produção por hora: 250-300 moldes

Tamanho do molde: 275 x 175 mm

Dimensões: h. 1500 mm, l. 2300 mm, p. 950 mm

**Precisa ser conectada a uma linha de ar comprimido**

# Alimentador de molde

ACESSÓRIOS  
PARA MOLDAGEM  
MÁQUINAS  
TEMPERADEIRAS

NEW  
MODEL



Alimentador automático para enchimento e vibração de moldes de policarbonato e produção somente de corpos sólidos

Tamanho do molde 275 x 175 mm

Opção de modificar para trifásico  
220 V - 50/60 Hz



O sistema usa a máquina de têmpera TOP EX e é muito compacto em tamanho, embora execute as mesmas operações automatizadas até agora delegado às linhas industriais tradicionais para a produção de sólidos (tabletes, napolitainas etc.). Existem três estações de manuseio de moldes de trabalho:

- O enchimento pode ser feito por meio de uma placa de injeção ou diretamente da máquina de têmpera e subsequente limpeza do molde é feita por meio de raspadores.

- 1o nível de vibração

- 2o nível de vibração

- A ejeção do molde ocorrerá diretamente nas guias do túnel de resfriamento para a desmoldagem.

Neste tipo de máquina, recomendamos a combinação de um TANQUE 200 / 400 kg com sensor de nível para atender à alta produtividade da máquina.

• Precisa ser conectada a uma linha de ar comprimido

## Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 60 Hz  
Potência necessária: 1,5 Kw - 16 A - 3 pólos  
Taxa de produção por hora: 250-300 moldes  
Tamanho do molde: 275 x 175 mm  
Dimensões: h. 1500 mm, l. 2300 mm, p. 950 mm

## Enchedora de pote

ACESSÓRIOS PARA MOLDAGEM

MÁQUINAS TEMPERADEIRAS



## Enchedora de pote

Esta máquina é projetada para envasamento de cremes de média e alta densidade e viscosidade. A bomba de engrenagem é construída em alumínio e pode injetar a pressões de até 4 atmosferas. O corpo da bomba pode ser completamente desmontado e limpo em apenas alguns minutos e, assim, facilita a mudança do creme para ser envasado. É particularmente adequada para clientes que produzem massas e conservas alimentares de todos os tipos.

### Dados técnicos

Especificação elétrica: 380 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 0,9 Kw - 16 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 6 Kg  
Taxa de produção horária: 50 Kg  
Dimensões: h. 700 mm, l. 380 mm, p. 380 mm

## galileo

MÁQUINA ROTATIVA PARA FABRICAÇÃO

DE PRODUTOS EM CASCA



Completamente construído em aço inoxidável

Mecanismo de embreagem de segurança na rotação orbital

Velocidade controlada via inversor

Esta máquina, que é inteiramente construída em AISI 304, permite que o molde seja fixado em duplo imã permanente. Está equipada com um sistema de segurança de embreagem e permite o uso simultâneo de 4 estações de trabalho. A velocidade pode ser ajustada via um inversor e a transmissão é fornecida com uma embreagem de segurança mecânica.

### Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 60 Hz  
Potência necessária: 0,4 Kw - 16 A - 3 pólos  
Dimensões: h. 1430 mm, l. (total) 570 mm, p. 1000 mm  
Pedal controlado  
Peso máximo por braço: molde contendo 3 Kg de chocolate





**Máquinas  
Drageadoras**



Primeira drageadeira do mercado a ser equipada com sistema de refrigeração

Mudança rápida entre ar frio e quente

Pode ser equipada com SpraySystem automático

Filtro de ar intercambiável

A bandeja de revestimento é feita inteiramente de aço AISI 304 e está equipada com um controle eletrônico de velocidade para otimizar o revestimento de diferentes tipos e tamanhos de produtos. A introdução de ar na cavidade do tanque rotativo é controlada por um sistema de refrigeração visando acelerar o alargamento das drágeas através da introdução do chocolate. Após esta fase, uma resistência é usada para suavizar e polir o produto e limpar a máquina, o termostato no painel de controle permite o ajuste da temperatura para se adequar ao processamento necessário.

#### Dados técnicos

Especificações elétricas: 220 V monofásico 60 Hz  
Potência necessária: 1,8 Kw - 16 A - 3 pólos  
Capacidade do tanque: 20 Kg  
Taxa de produção por hora: cerca de 20 Kg  
Unidade de resfriamento: 1100 frigoria/h  
Dimensões: h. 1500 mm, l. 720 mm, p. 1200 mm



#### SPRAY SYSTEM

Compatível apenas com sistema de pulverização das máquinas drageadoras Selmi. Aquecido e termostático em baixa tensão e inteiramente construído em alumínio tratado para contato com alimentos. O aparelho é montado em um carrinho móvel de aço inoxidável. A parte superior é facilmente removível para facilitar a limpeza.

Este acessório precisa ser alimentado por fonte de ar comprimido de 4 atm (300 l / min.)



## Máquina para uso semi-industrial

Nesta categoria de produto é o único modelo a ser equipado com um sistema de refrigeração autônomo. Filtro de ar intercambiável

Opção de modificar para três fases 220 V 50-60Hz

A bandeja de revestimento é feita inteiramente de aço AISI 304 e está equipada com um controle eletrônico de velocidade para otimizar o revestimento de diferentes tipos e tamanhos de produtos. A introdução de ar na cavidade do tanque rotativo é controlada por um sistema de refrigeração visando acelerar o alargamento das drágeas através da introdução de chocolate. Na fase seguinte, uma resistência é usada para suavizar e polir o produto e limpar a máquina. O termorregulador no painel de controle permite o ajuste da temperatura para se adequar ao processamento necessário.

### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 50 Hz  
Potência necessária: 2,5 Kw - 16 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 50/60 Kg  
Taxa de produção horária: 40 Kg  
Unidade de resfriamento: 1900 frigoria/h  
Dimensões: h. 1650 mm, l. 1100 mm, p. 1500 mm



### SPRAY SYSTEM

Compatível apenas com sistema de pulverização das máquinas drageadoras Selmi. Aquecido e termorregulado em baixa tensão e inteiramente construído em alumínio tratado para contato com alimentos. O aparelho é montado em um carrinho móvel de aço inoxidável. A parte superior é facilmente removível para facilitar a limpeza.

Este acessório precisa ser alimentado por fonte de ar comprimido de 4 atm (300 l / min.)



**Máquinas  
Refinadoras**



# micron 25

REFINADORA DE  
ESFERAS

NEW  
MODEL

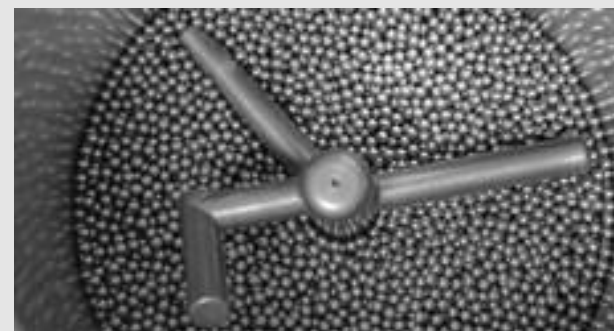


Máquina adequada para pequeno – médio negócio

Ideal para processamentos com frequentes mudanças de sabor

Facilmente limpo

Projetado para a produção de cremes, pastas anidras para sorvetes, produtos pralinizados e doces cremosos



O refinador de esfera Micron 25 está equipado com um sistema de refrigeração com a finalidade regular, dentro dos limites estabelecidos, o excesso de calor causado pelo atrito gerado entre as esferas, preservando inalteradas as qualidades organolépticas do produto. A circulação do produto durante o refinamento é mantido por uma bomba volumétrica de duplo propósito. O cilindro de refino também é regulado para manter uma temperatura quente para evitar que resíduos de

gordura entre as bolas se solidifiquem durante as pausas no ciclo de trabalho.

- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Filtro magnético removível e lavavel

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz

Potência necessária: 4 Kw - 16 A - 5 pólos

Capacidade do tanque: 20/25 Kg

Taxa de refino: 20/25 Kg/h

Dimensões: h. 1200 mm, w. 750 mm, d. 950 mm

Capacidade de refino: abaixo 20 microns

NEW  
MODEL

micron 50

REFINADORA DE  
ESFERAS



Máquina adequada para laboratórios médios / grandes

O único na gama que pode ser movido sobre rodas para facilitar a limpeza do local de trabalho

Peso e dimensões reduzidos ao mínimo

Projetado para a produção de cremes, pastas anidras para sorvetes, produtos pralinizados e doces cremosos

A refinadora de esferas Micron 50 foi projetado para a produção de cremes, pastas anidras para sorvetes, produtos pralinizados e doces cremosos. Esta máquina está equipada com um sistema de refrigeração com a finalidade de regular, dentro dos limites estabelecidos, o excesso de calor causado pelo atrito gerado entre as esferas preservan-

do inalteradas as qualidades orga- nolépticas do produto. A circulação do produto durante o refi-

namento é mantido por uma bomba volumétrica e regulado para manter uma temperatura quente de duplo propósito. O cilindro de refino também,

para evitar resíduos de gordura solidificados entre as esferas durante as pausas no ciclo de trabalho.

- Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz
- Filtro magnético removível e lavável

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 12 Kw - 32 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 60 Kg  
Taxa de refino: 40 Kg / h  
Dimensões: h. 1350 mm, l. 1550 mm, p. 1000 mm  
Capacidade de refino: abaixo de 20 microns





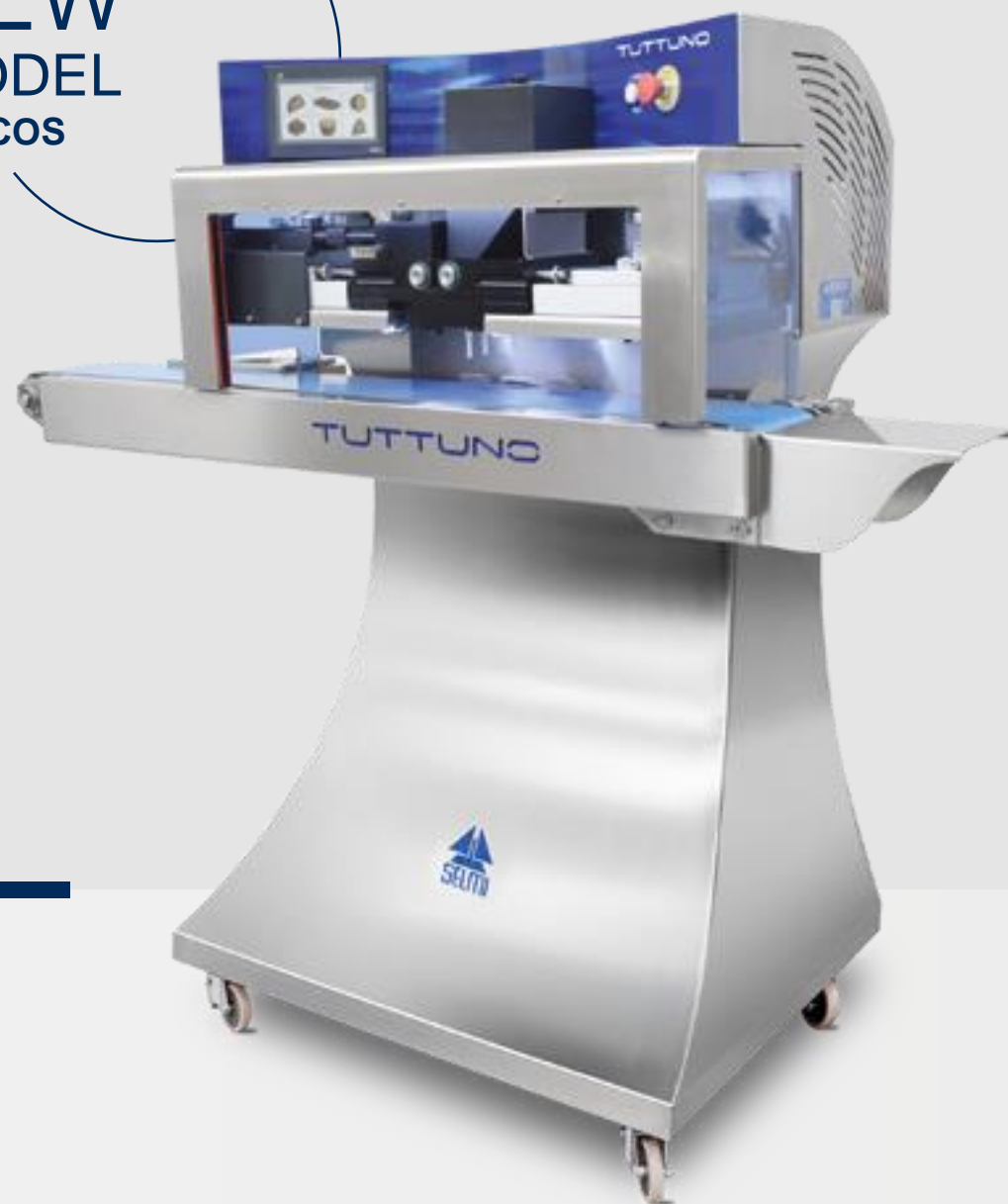
**oneshot  
tuttuno**



# oneshot tuttuno 5

MÁQUINA  
DOSADORA  
SIMULTÂNEA

**NEW  
MODEL  
5 BICOS**



Pode ser conectado a uma máquina temperadeira Selmi para a parte de chocolate

Pode ser conectado a uma máquina temperadeira modelo EX Selmi para o recheio

Máquina dosadora simultânea destinada a criar produtos envasados em uma única operação, incluindo bombons em molde de policarbonato, bolas, ovos e produtos com características especiais. A máquina injeta em diferentes tempos e formas, chocolate e recheios nas porcentagens exigidas pelo cliente, criando simultaneamente a casca de chocolate externa e de dentro do bombom. A unidade de têmpera, localizada na lateral da máquina, fornece alimentação contínua de chocolate por meio de uma bomba de recirculação. O enchimento é dosado pela reservatório de temperatura controlada no cabeçote da máquina.

Dados técnicos

Especificações elétricas: 400 V trifásico 60 Hz

Potência necessária: 3,5 Kw - 16 A - 5 pólos

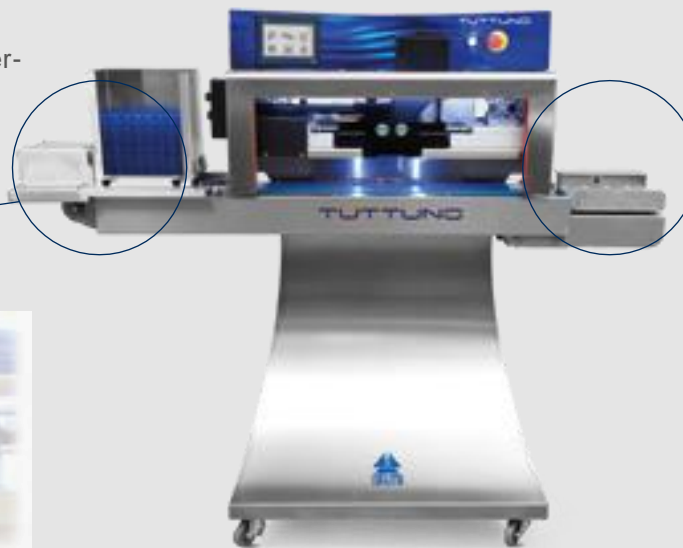
Taxa de produção por hora: dependendo do produto (cerca de 120/150 moldes)

Dimensões: h. 1600 mm, l. 1800 mm, p. 700 mm





**ALIMENTADOR DE MOLDE ONESHOT**  
Alimentado e com interface via Tuttuno.  
Requer uma conexão com ar comprimido.



**SISTEMA DE VIBRAÇÃO**  
Acessório para TUTTUNO Oneshot que vibra e uniformiza o nível do chocolate no molde de saída



**Moldes Oneshot Tuttuno**  
tamanhos 275 x 175 mm

cod. S10



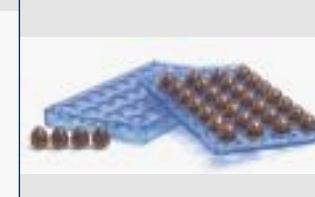
cod. S11



cod. S12



cod. S13



cod. S14



**NEW MODEL**

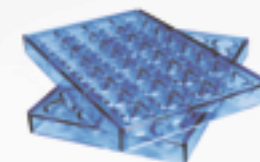


## vibra

Estação vibratória autônoma, com correia transportadora, acessório para Depositador Oneshot TUTTUNO e alternativa ao vibrador de molde padrão. Permite o equilíbrio do nível de chocolate na saída do molde, garantindo o fluxo contínuo do molde, sem gerar filas, mesmo em altas velocidades. Melhor desempenho de vibração contínua, possibilidade de ajustar a velocidade do Tuttuno no display e a intensidade da vibração. Dimensões: h. 1160 mm, c. 1100 mm, p. 450 mm.



cod. S15

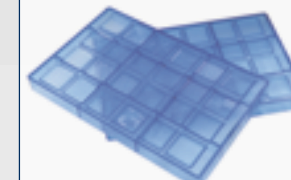


cod. S16

cod. S17



cod. S19



cod. S20



NEW  
MODEL



A SPIDER foi projetada para ser acoplada com Tuttuno e alimentador de molde 175

A inserção no túnel é controlada e auxiliada por uma esteira de refrigerada

O produto resfriado sai no mesmo nível do produto inserido para auxiliar a produtividade do operador, graças à patente da Spin, os fluxos de ar seco e ar frio seguem os moldes durante o percurso

Tem capacidade de mais de 110 moldes A coluna espiral tem uma inclinação de 1% que é importante para dar um resultado plano: o chocolate será distribuído nos moldes uniformemente

Opção para modificar para 220V trifásico 50-60 Hz

Especificações técnicas para túnel de moldes com espirais verticais. As principais características desta máquina são as dimensões compactas, funcionalidade e alta taxa de produção. A Selmi criou um movimento inovador de moldes que permite a sua exposição máxima ao fluxo de resfriamento. O sistema está coberto por uma patente internacional.

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico – 60 Hz

Potência necessária: 4 kW – 16 A – 5 pólos

Temperatura de operação ideal: 20/25°C, máximo 32°C

Unidade de resfriamento: 3200 frigorias/h

Dimensões: h. 2200, l. 2500, p. 1150 mm



# Desmoldador Automático

NEW MODEL



Esta máquina é projetada para realizar a desmoldagem automática de bombons ou barras que são mantidas dentro de moldes

A taxa de produção desta máquina é de 4 moldes por minuto

Pode, opcionalmente, ser carregado manualmente, mas atinge um alto desempenho e produtividade se combinado com o túnel de resfriamento SPIDER. Os moldes são automaticamente desmoldados em uma superfície rígida na saída do túnel, evitando a intervenção manual do operador. A esteira levará o produto para a máquina de embalagem ou para a linha de embalagem. A máquina precisa ser conectada a uma linha ar comprimido com pressão de 6 BAR e 100 litros / minuto.

## Dados técnicos

Especificação elétrica 220 V monofásico – 60 Hz  
Potência necessária: 1.5 kW – 16 A – 3 pólos  
Temperatura de operação ideal: 20/25°C ,  
máximo 32°C  
Dimensões: h. 1300, l. 1900, p. 1100 mm





**LINHA**  
ONESHOT > SPIDER > DEMOULDER





# oneshot tuttuno 9

MÁQUINA  
DOSADORA  
SIMULTÂNEA

NEW  
MODEL  
9 BICOS



Dimensões aumentadas da esteira para 400 mm

9 bicos de dosagem para trabalho com moldes de até 380 mm

Possibilidade de dosagem em moldes padrão 400x600 mm

Altos níveis de produção de até 6 moldes por minuto

vibra

**Oneshot tuttuno 9:** Máquina de dosagem simultânea visando a criação de produtos envasados em

uma única operação, incluindo bombons em molde de policarbonato, bolas, ovos e produtos com caracte-

rísticas especiais. A máquina injeta chocolate em diferentes tempos e formas e preenchimentos nas porcentagens exigidas pelo cliente, criando simultaneamente o chocolate externo casca e interior do bombom. A unidade de tempera, localizada na lateral da máquina, fornece uma alimentação contínua de chocolate por meio de uma recirculação por bomba. O recheio é dispensado pela tremonha controlada por temperatura na cabeça da máquina.

**Vibra:** Estação vibratória autônoma, com transporte a esteira, acessório para Oneshot Depositor TUTTUNO. isto permite equilibrar o nível de chocolate na saída molde, garantindo o fluxo contínuo do molde, sem gerar filas, mesmo em altas velocidades. Melhor desempenho de vibração contínua, possibilidade de ajustar a velocidade na tela da Tuttuno e a intensidade da vibração.

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 50/60 Hz

Potência necessária: 3.5 kW – 16 A – 3 pólos

Produção por hora: depende do produto (até 360 moldes 275x175 mm)

Dimensões: h 1550 mm, l 1670 mm, p 920 mm

Com unidade de vibração: w 3050 mm

**Precisa ser conectado a uma fonte ar comprimido: 80 lt / min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo**





**Extrusora de  
chocolate**



## Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz



CHOCOFORM MOULD S9



Chocoform é uma máquina totalmente inovadora na gama Selmi que trabalha com pressão

sobre um cartucho cilíndrico (feita para chocolate e avelã, amêndoa etc.) para maiores quantidades de produção de chocolates em um determinado formato. Os cartuchos, feito anteriormente através da pré-cristalização da receita em uma máquina de tempera de nossa gama EX máquina temperadeira com sem fim removível para fácil limpeza), será formado na forma escolhida e tamanho pela máquina Chocoform. O tela do painel mostrará a pressão, todos os outros parâmetros e de acordo com a matriz desejada e o programa definido, uma lâmina sincronizada cortará o chocolates no tamanho escolhido. A velocidade configurável também determinará a produção por hora. A colocação de um túnel de resfriamento e de uma máquina automática de trufas, lado a lado com o CHOCOFORM, ajudará a transformar a forma e a estrutura do produto feito por esta máquina ao máximo design e sabor de trufas.

### Dado técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 2,5 Kw - 16 A - 5 pólos  
Taxa de produção horária: 50 Kg  
Capacidade do molde: 3,2/3,3 Kg  
Dimensões: h. 2350 mm, w. 1400 mm, d. 1200 mm  
**Precisa ser conectado a uma fonte ar comprimido: 120 lt / min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo**



# chocoliner

EXTRUSORA DE  
CHOCOLATE



Esta máquina, composta por quatro alinhadores, está localizada entre a extrusora e a esteira de cobrimento e otimiza a capacidade produtiva da linha. Fazendo uso de um movimento oscilatório com etapas em que o produto é classificado em linhas, transportado em direção à zona de revestimento e resfriamento subsequente no túnel. Deve-se notar que todo o processo é automatizado e não requer a intervenção manual do operador, evitando danos ao produto previamente extrusado

## Dados técnicos

Especificações elétricas : 220 V monofásico  
50-60 Hz

Potência necessária: 0,4 Kw - 16 A - 3 pólos

Taxa de produção horária (estimada): 40-50 Kg  
(suporta a produção horária do Chocoform)

Dimensões: h. 1230 mm, l. 860 mm, p. 760 mm



**LINE**  
EXTRUSORA > CHCOLINER > TÚNEL





**Túneis  
linhas de  
cobrimento**

# túnel 200/250

LINHA DE  
COBRIMENTO



Pode ser usado Plus Ex,  
Futura Ex and Top Ex

Projetado para as necessidades artesanais de confeitarias e chocolaterias

A máquina é totalmente controlada através de uma tela de toque

Área de revestimento aquecida (dia e noite) Pode ser conectado a um destacadador

Opção de modificar para trifásico 220 V - 50/60 Hz

A velocidade de produção desta máquina varia de 20 a 150 cm / min. O túnel 200/250, comprimento 3/4/5 m, tem um revestimento completamente integrado cuja seção que é facilmente montada e lavada. A máquina foi projetada para permitir trabalhar com mais do que uma máquina de têmpera, que pode ser trocada ao mudar a cor do revestimento.

#### Dados técnicos

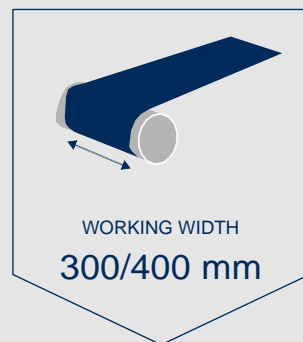
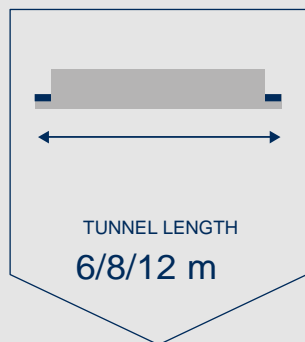
Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 2,8 Kw - 16 A - 5 pólos  
Temperatura ambiente ideal: 20/25°C, max 32°C  
Unidade de resfriamento: 3200 frigoria/h  
Dimensões: c. 3/4/5 mt, p. 850 mm  
Largura de trabalho: 200/250 mm





# túnel 300/400

LINHA DE  
COBRIMENTO



Projetado para grandes confeitarias e pequenas / médias indústrias

Esta máquina pode ser usada simultaneamente para revestimentos e molduras

Pode ser conectada a um destacador

ção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz

Projetada para cobrir e resfriar produtos revestidos e moldados usando um difusor de ar especial posicionado em toda a extensão da câmara fria. A velocidade de produção varia de 30 a 200 cm/min. O túnel 300/400, comprimento 6/8/12 m, tem uma seção de revestimento completamente integrada que pode ser facilmente removida e lavada.

A máquina foi projetada para permitir trabalhar com mais de uma máquina de tempera, que pode ser trocada ao mudar a cor do revestimento.

## Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 4 Kw - 16 A - 5 pólos  
Temperatura ambiente ideal: 20/25°C, max 32°C  
Unidade de resfriamento: 3800/4000 frigorie/h  
Dimensões: c. 6/8/12 mt, p. 850 mm  
Largura de trabalho: 300/400 mm





**NEW**  
MODEL



Projetado para revestir e resfriar vários tipos de produtos. Construído inteiramente em aço inoxidável, este túnel é equipado com uma esteira larga de 600 mm e duas unidades de refrigeração separadas que permitem a criação de zonas de diferentes temperaturas. A temperatura é definida a partir de um painel de controle versátil que permite ao operador navegar facilmente entre as várias funções da máquina. Esta máquina é projetada para produção industrial. A máquina está disponível como padrão em três diferentes comprimentos: 8m, 12m e 16m. No entanto, a empresa também é capaz de fabricá-la para qualquer comprimento personalizado se for solicitado. Observe que em relação às dimensões totais, assim como a câmara de resfriamento, também deve-se

levar em consideração a zona de decoração, que terá um comprimento escolhido pelo cliente, e o destacador. Este último é uma esteira opcional muito útil em um procedimento de revestimento facilitando e visivelmente melhorando a qualidade do produto final.

Dados técnicos

Especificações elétricas: 400V 3-phase 50/60 Hz

Opção: 230V 3-phase 50/60 Hz

Consumo de energia: 8kW – 16 fonte de alimentação dupla

Temperatura ambiente ideal.: 20/25°C, máximo 32°C

Unidade de resfriamento: 7600/8000 frigorias/h

Dimensões. 8/12/16 m, d. 1250 mm



Applicable to:

- Cento
- R600T

NEW  
MODEL



Clusters produz produtos agrupados à base de chocolate contendo (nozes, avelãs, pistache, amêndoas ...) como um ingrediente adicional. É equipado com um recipiente de carregamento para os ingredientes adicionais. Precisa estar conectado a uma máquina de têmpera para o fornecimento de chocolate. A máquina pode ser usada em modo manual ou automático, graças aos sensores de nível. O produto, derramado por meio de 6 bombas de parafuso em um resfriamento faixa de túnel de 400 mm de largura, pode ser personalizada ajustando as doses.

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V three phase 60 Hz  
Potência necessária: 2.5 kW – 16 A – 5 poles  
Dimensões: H 1650 mm, W 980 mm, D 1030 mm  
Opção de modificar para 220 V - 3 phases 50/60 Hz

**Precisa ser conectado a uma fonte ar comprimido fonte: 80 l/min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo.**

## tanque 200

MISTURADOR CONTÍNUO

NEW  
MODEL



Equipado com pedal ou botão para controle do semfim da bomba para extração do chocolate

A bomba inverte sua direção de rotação no final de cada ciclo de trabalho para limpar a tubulação

Esta máquina pode ser encomendada com o ponto de emissão da bomba na frente, direita ou esquerda

Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz

### Sensor de sistema sob encomenda

Totalmente construído em aço inoxidável AISI 304. O misturador pode ser operado de forma contínua ou intermitente com temperaturas e misturas programáveis. O aquecimento do tanque e da tubulação de saída são termorregulados separadamente. Bomba integrada para o abastecimento das respectivas máquinas.

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 4 kW – 16 A – 5 pólos  
Capacidade: 200 kg  
Dimensões: d. 1030 mm, w. 950 mm

## tanque 400

MISTURADOR CONTÍNUO

NEW  
MODEL



Equipado com pedal ou botão para controle do semfim da bomba para a extração de chocolate

A bomba inverte sua direção de rotação no final de cada ciclo trabalho para limpar a tubulação

Esta máquina pode ser encomendada com o ponto de emissão da bomba na frente, direita ou esquerda

Opção de modificar para 220 V trifásico - 50/60 Hz

### Sensor de sistema sob encomenda

Totalmente construído em aço inoxidável AISI 304. O misturador pode ser operado de forma contínua ou intermitente com temperaturas e misturas programáveis. O aquecimento do tanque e da tubulação de saída são termorregulados separadamente. Integrado Bomba integrada para o abastecimento das respectivas máquinas.

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V three phase 60 Hz  
Potência necessária: 5 kW – 16 A – 5 poles  
Capacidade: 400 kg  
Dimensões: h. 1400 mm, l. 1170 mm, p. 1270 mm





**Do grão  
à barra**



# bean to bar

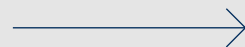
TORRADOR



SEPARADOR



MOEDOR



REFINADOR



CONCHA



PENEIRA



Sistema Patenteado Vertiflow®  
Tostador de grãos de Cacau.



Triturador e separador de casca provenientes do torrador de grãos de cacau, cria nibs de cacau.



Moedor para criação da massa de cacau



Refinador por esferas para personalizar receitas de chocolate utilizando a massa de cacau preparada anteriormente e todos os outros ingredientes.



A concha remove a "acidez" negativa e umidade residual, exaltando ao máximo a qualidade e a transformação do chocolate produzido



Peneira automática final para filtrar as impurezas introduzidas durante o processo.



Tamanho compacto

Adequado para médio a grande laboratório, chocolaterias e confeitarias

Reservatório adequado para 5 kg de grãos cacaus

Moedores de rolos de aço inoxidável  
Fluxo de ar ajustável com dois níveis de aspiração

Dois funis separados para partes trituradas: uma para os nibs obtidos e outra para os resíduos de processamento

Filtro de ar e selo de casca

Segundo componente da linha Selmi Bean to Bar, essa máquina tem a função de transformar o grão de cacau previamente torrado em nibs de diversos tamanhos. O Moedor de aço inoxidável oferece uma britagem perfeita: o ciclo fornece dois fluxos de ar separados e ajustáveis que separam o produto de sua casca.

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 60 Hz  
Potência necessária: 2 Kw - 16 A - 3 pólos  
Taxa de produção horária: 50 Kg  
Dimensões: h. 1450 mm, c. 1600 mm, p. 550 mm





**NEW**  
MODEL

**concha**



**concha 200**  
**concha 400**

Dimensões compactas

Ideal para médio a grande produtores e chocolaterias

Mixer projetado para o perfeito homogeneização do chocolate

Os programas podem ser personalizados pelo operador



**concha 60**

Um elemento fundamental para completar o processo de transformação do chocolate, pois remove a negativa “acidez” e qualquer umidade residual, maximizando assim a qualidade do produto transformado. O misturador, localizado no centro do tanque aquecido, tem a tarefa de misturar continuamente o chocolate, oxigenando a fim de obter, dentro de um ciclo de trabalho de 8 a 12 horas, uma mistura homogênea e impecável. O programa de processamento pode ser personalizado pelo operador. A tela de toque frontal da máquina tem quatro categorias distintas: duração, temperatura, intensidade da emulsão e oxigenação por meio de um fluxo de ar.

#### Dados Técnicos **Concha 60**

Especificação elétrica: 220V monofásico 60Hz

Potência necessária: 3.5 kW - 16A – 3 pólos

Capacidade do tanque: 60 Kg

Dimensões: 1150 mm C, 670 mm P, 800 mm D

#### Dados Técnicos **Concha 200**

Especificação elétrica 400V trifásico 60Hz

Potência necessária: 4 kW - 16A – 5 pólos

Capacidade do tanque: 200 Kg

Dimensões: p. 1030 mm, c. 950 mm (1080 mm com tampa aberta e bico dispensador do lado direito), h. 1370 mm (1815 mm com a tampa aberta)

#### Dados técnicos **Concha 400**

Especificação elétrica: 400V three phases 60Hz

Potência necessária: 5 kW - 16A – 5 poles

Capacidade do tanque: 350 Kg

Dimensões p. 1030 mm, c. 950 mm (1080 mm com tampa aberta e bico dispensador do lado direito), h. 1370 mm (1815 mm com a tampa aberta)

## grinder

MOEDOR



Tamanho compacto

Pinos de aço inoxidável

Moedor de rolos de aço inoxidável

Recipiente de 15 kg para frutas secas e grãos de cacau

Adequado para médios a grandes laboratórios, chocolaterias e confeitarias

Terceiro componente da linha Selmi Bean a Bar, esta máquina tem a tarefa específica de moer os nibs de cacau em partículas de tamanho entre 200 e 250 microns. O produto, uma vez inserido no funil, é esmagado por rolos de aço inoxidável para obter uma pasta “pré-refinada”. Versatilidade e facilidade de uso permitem que esta máquina seja usada também para o refino de frutas secas, constituindo uma excelente alternativa para o cortador vertical.

### Dados técnicos

Especificação elétrica: 220 V monofásico 50 Hz  
Potência necessária: 4 Kw - 16 A - 3 pólos  
Taxa de produção horária: 35-40 Kg/h  
Dimensões: h. 1400 mm, l. 550 mm, p. 800 mm

## vibrovaglio

PENEIRA

NEW  
MODEL



Tamanho compacto

Peneira automatizada final com sistema de filtragem das impurezas introduzidas durante o processamento

Último componente da linha Selmi Bean to Bar, Esta máquina tem a função de peneirar, por meio de um sistema de vibração, o produto após o refino final. Este processo elimina excesso de resíduo de fibra e corpos estranhos, a fim de garantir a segurança do produto e obter uma saída composta de cerca de 16 microns: granulometria imperceptível ao paladar.

### Dados técnicos

Especificação elétrica: 200 V monofásico 50 Hz  
Potência necessária: 25 W - 0,15 A  
Taxa de produção horária: 30-40 Kg  
Dimensões: h. 1000 mm, l. 585 mm, p. 465 mm  
Diâmetro da peneira: 300 mm

# LINHA

PNEUMÁTICA DO GRÃO À BARRA







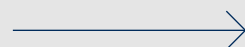
**linha de  
processamento  
de frutas secas**

# Linha de processamento de frutas secas

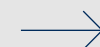
TORRADOR



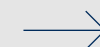
TRITURADOR



MOEDOR



REFINADOR



PENEIRA



Sistema Patenteado Vertiflow® Tostador.



Máquina desenhada para triturar frutas secas e granulá-las.



Moedor para criação da pasta do produto



Refinador por esferas para o refino do produto



Peneira automática final para filtrar as impurezas introduzidas durante o processo.



# grain

TRITURADOR DE  
FRUTAS SECAS  
TORRADAS



Uma máquina projetada para triturar frutas torradas (avelãs, amêndoas, pistache ...) em grânulos. O produto é colocado no funil de carregamento e passa através de rolos inferiores de dimensões com capacidade de trituração crescente. Uma vez reduzido a grânulos, o produto é coletado em um recipiente específico e peneirado através de uma malha localizada na saída dos rolos, a fim de separar a farinha do produto desejado. A máquina pode regular o tamanho das granulações para as dimensões desejadas por meio de uma escala milimétrica graduada.

## Dados técnicos

Especificação elétrica: 230 V monofásico 50-60 Hz

Potência solicitada: 0,6 Kw 16 A

Taxa de produção horária: 60/70 Kg

Dimensões: h. 1420 mm, l. 550 mm, p. 850 mm





**Fontes de  
chocolate**



## macchia

ENCHEDORA DE BANCADA

Tamanho compacto

Ideal para uso em bancadas de confeitarias, cafés, sorveterias e chocolaterias

Usado para variação de sorvete em cones e xícaras, sabor chocolate café marocchino, chocolate quente, etc.

Equipado com dispensador volumétrico e opção de pedal de controle de fluxo para modificar para 220 V monofásico

Opção de modificar para 220 V Trifásico - 50/60 Hz

Macchia é uma das máquinas mais vendidas da linha, uma vez que apela às empresas mais inovadoras do mercado, oferecendo aos usuários finais a oportunidade da preparação à vista dos clientes de especialidades à base de chocolate, como marocchinos, copinhos de chocolate e gianduia, decorações e variação de sorvete, chocolate quente, etc. É equipado com um pedal de controle de fluxo e dispensador volumétrico para regular a quantidade do produto oferecido aos clientes.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 0,7 Kw - 16 A - 5 polos  
Capacidade do tanque: 10 Kg  
Dimensões: h. 850 mm, l. 420 mm, p. 700 mm  
Com tubo: h. 1360 mm



## macchia tempering

ENCHEDORA DE BANCADA

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 1 Kw - 16 A - 5 pólos  
Capacidade do tanque: 10 Kg  
Taxa de produção horária: 35 Kg  
Dimensões: h. 850 mm, l. 420 mm, p. 700 mm  
Tubo: h. 1360 mm  
**Requer conexão de água corrente**



# TEMPERING

# wall fountain

FONTE DE  
CHOCOLATE



Estrutura sobre rodas

Capacidade do tanque: 24 kg

Parede coberta com chocolate: 2 metros quadrados

Fácil de limpar e higienizar

O preço padrão é da unidade 'simples', sem moldura de madeira

Opção de modificar para 220 V trifásico 50-60 Hz



A fonte de parede irá agradar aos locais mais inovadores do mercado, pois oferece a possibilidade de obter uma atmosfera sensacional criando, em uma área de cerca de 2 metros quadrados, uma cachoeira de chocolate fluindo continuamente que, além de possuir efeito visual enfatizado com iluminação LED, emana aromas convidativos de chocolate dentro do ambiente. Projetado e construído para aqueles que desejam dentro de suas instalações um particular e incomum de efeito indiscutível. A máquina é entregue 'nude', ou seja, sem uma moldura de madeira em torno das bordas, para posterior inserção no mobiliário das instalações de destino.

## Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz

Potência necessária: 3,5 Kw - 16 A - 5 pólos

Capacidade do tanque: 24 Kg

Parede revestida com chocolate: 2 m<sup>2</sup>

Dimensões: h. 2650 mm, l. 1000 mm, p. 550 mm



**Máquina  
torradora**



## roaster 101

MÁQUINA TORRADORA



O Roaster 101 é uma máquina de torrefação muito inovadora; não só faz uso do Sistema de torrefação Vertiflow, mas também pode ser instalado em espaços muito pequenos. Esta máquina foi projetada para atender às necessidades das atividades comerciais que preferem ter o processo de torra por completo, a fim de demonstrar a visão dos clientes o própria produção de café excelente. A tensão em fase única, o baixo consumo de energia e o compacto tamanho facilita a instalação da máquina em qualquer local, levando em consideração o requisito para conectar a máquina a uma pequena chaminé.

### Dados técnicos

Especificações elétricas: 220 V monofásico 60 Hz  
Potência necessária: 5.5 kW – 16A – 3 pólos  
Capacidade máxima da tremonha de carregamento: 1 kg  
Tempo de torrefação do café: 13-16 min  
Dimensões: h. 700 mm, c. 580 mm, p. 540 mm  
**Necessita de ligação com chaminé: diâmetro 60mm**

## roaster 102

MÁQUINA TORRADORA



O torrador de café Roaster Centodue usa um sistema de ciclone de ar original e exclusivo (vertiflow Patente®), que é muito versátil e também pode ser usado para torrar avelãs, amêndoas, pistache, cevada, etc. A máquina tem um número de programas que controlam a temperatura de aquecimento do ar usado para assar através da sonda no coração do produto que identifica o correto tempo de torrefação, tempo de resfriamento e a emissão final do produto. Os programas podem ser personalizados para obter o grau desejado de tempo de torra após Tempo.

### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V three phase 60 Hz  
Potência necessária: 15 Kw - 16 A - 5 pólos  
Capacidade máxima de torra: 2 Kg  
Tempo de torrefação: 12-15 min. para café;  
5-7 min. para nozes; 20-40 min. para grãos de cacau  
Dimensões: h. 1450 mm, c. 550 mm, p. 950 mm  
**Precisa ser conectado a uma fonte ar comprimido: 120 l / min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo. Necessita de ligação a uma chaminé: diâmetro 100 mm.**

PATENT  
VERTIFLOW®  
SYSTEM

roaster 106

MÁQUINA  
TOSTADORA



Filtros de coluna para torrefação e gases de refrigeração; isso aumenta eficiência e acessibilidade

Pontos de saída de gases e refrigeração estão em estreita proximidade de cada um

Cilindro de extração de produto para testar a qualidade do produto de a câmara de torrefação durante o processamento

Redução de ruído aprimorada do soprador

Botão de emergência para descarga manual do produto sendo torrado

Adicionada janela de inspeção da câmara de resfriamento

BREVETTO PATENT  
VERTIFLOW® SYSTEM



Roaster Centosei foi projetado para funcionar em um ciclo contínuo de processamento automático. Tem um capacidade do tanque de 6 Kg e pode torrar 40 Kg de café ou nozes por hora. Ele usa um original e exclusivo sistema de ciclone de ar (patente vertiflow®), uma versátil técnica para torrefação de café, avelãs, amêndoas e pistache. A máquina tem um número de programas que controlam a temperatura de aquecimento do ar usado para assar através da sonda no coração do produto que identifica o correto tempo de torrefação, tempo de resfriamento e o automático final descarga dos produtos. Os programas podem ser personalizado para obter o grau de torra desejado tempo após tempo.

#### Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz

Potência necessária: 20 Kw - 32 A - 5 pólos

Capacidade máxima de torrefação: 6 Kg

Tempo de torrefação: 15-18 min. para café;

10-12 min. para nozes; 20-40 min. para grãos de cacau

Dimensões: h. 1610 mm, c. 840 mm, p. 1120 mm

**Precisa ser conectado a uma fonte ar comprimido: 180 l/min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo. Necessita de ligação a uma chaminé: diâmetro 100 mm**

PATENT  
VERTIFLOW®  
SYSTEM

roaster 120

MÁQUINA  
TOSTADORA



Sistema de sucção para enchimento do reservatório

Torrefação por meio de um único sistema de ar patenteado Vertiflow®

Sistema de refrigeração, tela de toque

Recipiente para coleta de casca de fruta

Sistema de aspiração que permite carregar 20 kg de forma rápida e fácil do produto

Tanque ventilado externo para resfriamento do produto

Bandeja de coleta de casca integrada na máquina (extraível)

Opção de modificar para 220 trifásico V - 50/60 Hz

BREVETTO PATENT  
VERTIFLOW® SYSTEM



O Roaster Centoventi foi projetado para funcionar em um ciclo contínuo de processamento automático, tem uma capacidade do tanque de 20 / 25Kg e tem a capacidade de torrar 50Kg de café ou nozes por hora. Usa um original sistema de ciclone de ar exclusivo (vertiflow® patente), que tem um sensor de temperatura no coração do produto.

É particularmente versátil para a torrefação de café, avelãs, amêndoas, pistache e qualquer outro produto apropriado. A máquina tem uma série de programas que controlam o temperatura de aquecimento, o tempo de torrefação, o resfriamento tempo e a descarga automática final dos produtos. Os programas podem ser personalizados para obter o grau desejado de torra vez após vez.

Dados técnicos

Especificação elétrica: 400 V trifásico 60 Hz

Potência necessária: 35 Kw - 64 A - 5 pólos

Capacidade máxima de torrefação: 20 Kg

Tempo de torrefação: 22-25 min. para café;

18-20 min. para nozes; 25-30 min. para grãos de cacau

Dimensions: h. 2250 mm, c. 1200 mm, p. 1750 mm

**Precisa ser conectado a uma fonte de ar comprimido: 220 l/min - mínimo 6 bar - filtrado, seco, sem óleo. Necessita de ligação a uma chaminé: diâmetro 100 mm**



# cofeelab



COFFEELAB é uma concentração de tecnologia e inovação para a torrefação dos mais querido e consumido produto no mundo: café. Construído em uma estrutura de aço inoxidável com rodas, possui um sistema de transporte pneumático para o café verde que foi previamente colocado no carregador de recipientes do Roaster 101 para o ciclo torrefação. Isso é seguido por transporte pneumático do produto torrado para a contenção câmaras para o consumo do café fresco, tudo isso acontece automaticamente à vista do cliente. Os aromas liberados durante o processo de torra junto com o considerável visual e emocional impacto no cliente elevará o padrão do local onde a máquina está instalada.

## Dados técnicos

Especificações elétricas: 400V trifásico 60 Hz  
Potência necessária: 7.5 kW – 16 A – 5 pólos  
Capacidade máxima de tremonha de carregamento: 1 kg  
Capacidade dos silos de armazenamento: 20 L cada  
Tempo de torrefação do café: 13-16 min  
Dimensões: h. 2600 mm, c. 3300 mm, p. 650 mm  
Equipado com 8 silos: 4 para carregar o produto para ser torrado e 4 para o produto torrado  
**Necessita de ligação a uma chaminé: diâmetro**



## O sucesso requer preparação

Graças à escola profissional orientada por Chocolatiers mestres de renome internacional, a Selmi promove e organiza cursos , treinamento e especialização em beneficiamento de chocolate, voltados para iniciantes e para profissionais.

De acordo com as necessidades de aprendizagem, A Selmi disponibiliza o laboratório do Selmi Training Center e todo o Know How do diretor Maurizio Allodi que, com a ajuda de Gabriele Rinaudo e Luciano Varetto, irão orientar, ensinar, ajudar e aconselhar cada participante ao longo do curso de treinamento.

Através deste serviço, a empresa oferece a oportunidade de ver suas próprias máquinas em ação na têmpera e processamento de chocolate e permite testar pessoalmente a funcionalidade, a eficiência e a confiabilidade destas máquinas, bem como fornecer a possibilidade de criar uma infinidade de produtos de acordo com as necessidades de produção de cada cliente.

Nosso pacote de treinamento é oferecido tanto para italianos como para operadores estrangeiros, pois os cursos são ministrados em Italiano, francês e inglês.

### Estágio padrão

O curso oferece uma interessante e eficiente combinação de tecnologia e paixão pelo gosto. A Selmi promove e organiza treinamentos e cursos de especialização para o processamento de chocolate:

- Chocolate básico
- Drágeas de chocolate e açúcar
- Cremes , produtos pralinizados e pastas base

para sorvetes

- Grão para a barra
- Balanceamento de chocolate recheado com processamento One Shot
- Recheios de longa vida
- Criação de uma mistura de café e torrefação
- Curso de café
- Gestão de negócios

Duração do curso: dois dias. Opção de cursos individuais ou cursos de até 6/8 pessoas

### Estágio de uma semana

Curso prático de cinco dias no centro de treinamento Selmi . Um curso intenso e personalizado voltado para satisfazer solicitações e / ou processos específicos de aprendizagem

### Cursos individuais de cafés e chocolates

Bem como a prática de dois dias, mais tempo será dedicado a cursos individuais personalizados de chocolate e café. De acordo com as necessidades de aprendizagem de cada pessoa a empresa fará, por 1/2/3/5 dias, disponibilizará o laboratório e as instalações dos Chefs da Selmi junto com nossos técnicos de café, que irão guiar pessoalmente os participantes durante todo o curso.

Para mais informações sobre custos e reservas por favor entre em contato:

**m.berbotto@selmi-group.it**



## Como chegar até nós

Automóvel: vindo de Torino ou Milão pela auto-estrada A6 (Torino-Savona), saída no pedágio de Marene e vire à direita seguindo as instruções para Alba-Bra. Em Bra siga as placas para Santa Vittoria d'Alba.

De Cuneo, pegue a rodovia SS 231 em direção a Fossano-Bra; de Bra, siga as instruções para Santa Vittoria d'Alba.

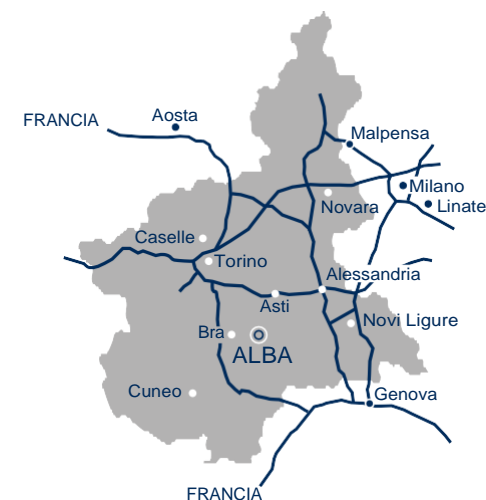
Avião: pouse no aeroporto Sandro Pertini em Torino-Caselle ou em Milan Malpensa ou Milan Linate e siga as instruções de condução detalhadas acima.

### Recomendações de viagem

Aeroporto de chegada sugerido:  
Torino Caselle  
Na chegada, pegue o ônibus para Torino Portanuova Estação Ferroviária. De lá, pegue o trem para stazione di Bra).

Estação Ferroviária:  
Torino Portanuova (pegue o trem para Bra)

Do aeroporto de Milão Malpensa  
Pegue o trem para a estação Asti. De lá pegue o trem para Alba ou para Bra



### Selmi

via Statale, 151 - 12069 Santa Vittoria d'Alba (Cn) IT - Tel. 0172.479273/75 (r.a.) Fax 0172.477814 - info@selmi-group.it



**Distribuidor exclusivo no Brasil**



**Vebratec Representações LTDA.**

**[vendas@vbtc.com.br](mailto:vendas@vbtc.com.br)**

**[www.vbtc.com.br](http://www.vbtc.com.br)**